

**Акт №3**  
**родительского контроля**

**17.01.2023г.**

Нами: Советом родителей ГБОУ ООШ №2 г.о. Отрадный Самарской области:  
Михайловой Натальей Николаевной - председатель Совета родителей школы

Членами комиссии: Кострюковой Оксаной Александровной,  
Тивиковой Оксаной Валерьевной,  
Культина Ольга Дмитриевна,

проведена проверка школьной столовой по выполнению СанПин 2.4.5.2409-08.

**В результате проведенной проверки установлено следующее:**

1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08)», и примерным утвержденным 10-дневным меню.
2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно фельдшером школы и ответственной за организацию школьного питания, контроль качества поставляемых продуктов питания и готовой продукции, технологию приготовления пищи. Ежедневно выставляется меню. Ассортимент блюд разнообразный.

Меню:

Школа				Отд./корп				День	17.01.2023
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	259	Жаркое с мясом	250	52,80	314	14	14	34
	гор.напиток	381,01	Компот из свежемороженых ягод	200	9,00	27			7
	хлеб	03 01	Батон	50	6,00	71	4	3	21
Завтрак	фрукты								
Обед	закуска	71	Помидор свежий порционный	60	7,00	15	1	0	2
	1 блюдо	115	Суп рисовый с курицей	200	16,90	144	10	12	20
	2 блюдо	243	Сосиска отварная с соусом	100	17,00	163	3	9	
	гарнир	143	Овощное рагу с зеленым горошком	180	38,04	151	11	5	34
	сладкое	381,01	Кофейный напиток	200	9,00	64	0		7
	хлеб бел.	13002	Хлеб пшеничный	30	3,00	71	4	3	21
	хлеб черн.	13002	Хлеб ржаной	20	4,00	52	4	1	15



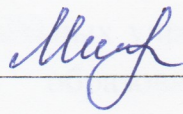
3. Проверка столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Для обработки столов в достаточном количестве чистой ветоши. Посуда моется в посудомоечной машине. Отдельно моются стаканы, ложки, вилки, тарелки, подносы.

Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы – вкусная и горячая. Блюда, накрытые на столе достаточно горячие.

Повар Кудринская Татьяна Ивановна взвесила порции блюд подаваемых на стол, которые соответствуют норме выхода.

Председатель:

Михайлова Наталья Николаевна

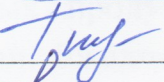


Члены комиссии:

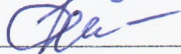
Кострюкова Оксана Александровна



Тивикова Оксана Валерьевна



Культина Ольга Дмитриевна



Ответственная за школьное питание:

Дрынкина Екатерина Ивановна

